

Starters / Entrées

Soupe Vichysoise

Une soupe fraîche et crémeuse aux poireaux et aux pommes de terre, parfaite pour les chaudes journées d'été, servie avec du pain croustillant

A creamy leek & potato chilled soup for a hot summer's day, served with crusty bread

Petits Pots de Crevettes Crevettes au beurre aromatisé à la noix de muscade et au poivre de Cayenne, servies avec du pain chaud.

Prawns in nutmeg & cayenne flavoured butter, served with warm bread

Salade de pêches et mozzarella Pêches grillées au miel avec mozzarella râpée, tomates, jambon serrano

Honey grilled peaches with ripped mozzarella, tomatoes, serrano ham

Plats Principaux / Mains

Confit de poulet Poulet sur l'os cuit lentement servi avec pommes de terre rôties au citron et au thym

Slow cooked Chicken on the Bone served with Roast Potatoes in lemon and thyme

Rôti de lentilles et graines Deux tranches de notre rôti végétalien fait maison, servies avec un mélange de légumes traditionnel

Two slices of our homemade vegan Lentil & Seed Roast served with traditional panache of vegetables

Filet de porc rôti Succulente filet de porc avec sauce aux pommes et à la moutarde de Dijon, farce maison

Succulent Loin of pork with apple & Dijon mustard sauce, with roasted potatoes, vegetables and home made stuffing

Faux Filet de boeuf rôti jus de vin rouge et pudding du Yorkshire fait maison

Roasted Sirloin of Beef, Red Wine Jus, with roasted potatoes, vegetables & homemade Yorkshire pudding



Restaurant St Vincent

MENU DU DIMANCHE Sunday Menu

Trois plats (Three Courses)

27,50 €

Desserts

Tarte Tartin Dessert Français classique aux pommes caramélisées et une généreuse boule de glace à la vanille

Classic French dessert with sweet caramelised apple and a generous scoop of vanilla ice cream

Lemon Posset Un dessert riche, crémeux, saveur citron, servi avec des sablés ronds au beurre, faits maison

A rich, creamy, citrusy dessert, with a lemon flavour served with homemade buttery shortbread rounds

Tarte au chocolat Tarte garni de ganache au chocolat, servie avec des noix
Sweet pastry tart with a rich chocolate ganache filling topped served with nuts

Glace à la vanille 3 boules de glace à la vanille
3 Scoops of Vanilla Ice Cream